

강의계획서

과정명	강좌명
토요교실 2기	요리교실

강사명	강의기간 23.06.03 ~ 07.08
강의목표	<ul style="list-style-type: none"> - 초등교육 과정을 연계한 융합 수업으로 오감발달과 창의력을 높일 수 있다. - 완성된 요리를 통해 자존감과 성취감을 느낄 수 있다. - 올바른 식습관을 성립할 수 있다.
지도방침	<ol style="list-style-type: none"> 1. 아이들의 연령대를 고려하여 요리를 선정 한다. 2. 다양한 매체를 통하여 흥미롭게 참여 할 수 있다. 3. 다양한 식재료 변화를 알고, 탐색 할 수 있다. 4. 요리 도구의 사용법을 알고 안전하게 활동 할 수 있다.
강의개요	<p>1회차- 치킨 브리또 (멕시코 요리)</p> <p>2회차- 달팽이 김밥</p> <p>3회차- 초코스모어 쿠키</p> <p>4회차- 콘 핫도그 (뉴욕 요리)</p> <p>5회차- 해바라기 초밥 (일본 요리)</p> <p>6회차- 돈가스 샌드위치(유럽 요리)</p>
비고	<p>※ 준비물, 교재비, 재료비 등 기재</p> <p>- 6,000원 /1인 총 6회 기준 36,000원/인</p> <p>- 용기와 에코백 지참</p>

회 차	일 자	교육과정	내 용	비 고
1	6/3	치킨 브리또	멕시코에 대해 알아보고 또띠아와 여러 가지 식재료로 치킨 브리또를 만들어 본다.	또띠아, 치킨 텐더, 로메인, 양파, 파프리카 등등
2	6/10	달팽이 도시락	도시락에 대해 알아보고 달팽이 모양으로 김밥을 만들어 본다.	밥, 치즈, 슬라이스햄, 케첩, 검은깨 등등
3	6/17	초코스모어 쿠키	스모어 쿠키에 대해 알아보고 초코스모어 쿠키를 만들어 본다.	초코 기본 반죽, 마쉬멜로우, 쿠키 등등
4	6/24	콘 핫도그	뉴욕에 대해 알아보고 스위트 콘과 여러 가지 식재료로 콘 핫도그를 만들어 본다.	핫도그 번, 소세지, 피클 등등
5	7/1	해바라기 초밥	일본과 일본 음식에 대해 알아보고 해바라기 모양 초밥을 만들어 본다.	밥, 유부, 단춧물, 불고기, 치즈 등등
6	7/8	돈가스 샌드위치	샌드위치와 종류에 대해 알아보고 돈가스를 이용하여 돈가스 샌드위치를 만들어 본다.	식빵, 돈가스, 로메인, 양파, 토마토 등등
비고	*요리는 식재료 구입 사정에 따라 다소 변동 될 수 있습니다.			